IMPERIAL MYCOLOGICAL
2 APR 1940
INSTITUTE

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 28 MARS — N° 2387 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

47e Année. - Tome XCII — N° 2.387 — Paris, 28 Mars 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau	Ile-de-France	René Salomon
Bourgogne	René Engel, Jacques Prieur	Alsace	E. de Turckheim, R. Hügel
Bordelais	Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue	Drôme	Dr Bonnet
Touraine	Charles Vavasseur	Loire	J. Tachon
Anjou	Rosin, L. Moreau et R. Vinet	Algérie	H. Roseau, F. Salliba
Nantais	de Camiran	Œnologie	E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Armagnac	Larnaude	Législation	Alfred Hot
Charentes	J.-L. Vidal, René Lafon	Économie viticole	de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy		

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 603-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme
le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment
marquant de ces dernières
années Propreté absolue
Inattaquable
par le VIN

RÉFRIGÉRATION
DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à
ultra récupération donnant
la plus grande économie
CONCENTRATION
DES **MOUTS** ‖ DES **VINS**
PAR LE **FROID**

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B1

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
DEUX SIÉCLES
DE PERFECTION

Maison
fondée en 1743

EPERNAY

Viticulteu s, Agriculteurs

pour lutter **contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc.**

employez les *meil eurs produits*

CALARSINE - RUBITOX

poudre à roténone, brevetée S. G. D. G.

Contre les maladies cryptogamiques

PERMANGANATE DE POTASSE AGRICOLE

avec son mouillant adhésif spécial l'**ADHÉRONE** « Rhône-Poulenc »

Société des Usines Chimiques *RHONE-POULENC*

Société anonyme au capital de 200 000.000 de francs

21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

R. C. Seine : 104.380

BEAU RAISIN

BON VIN

CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris (8e)

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10.096, 10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, etc...

BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583, 13.770, 5.276, etc...

A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône)- Authenticité garantie Tarif sur demande

Economisez sur VOS Soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. SOUFRALO est le seul soufre "activé" mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"

SOUFRALO

ETABTS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète

4043

OUBL ELVINGER

MÉTABISULFITE de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à MARSEILLE
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne, Sète, Bordeaux
Alger, Beni-Mened...

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

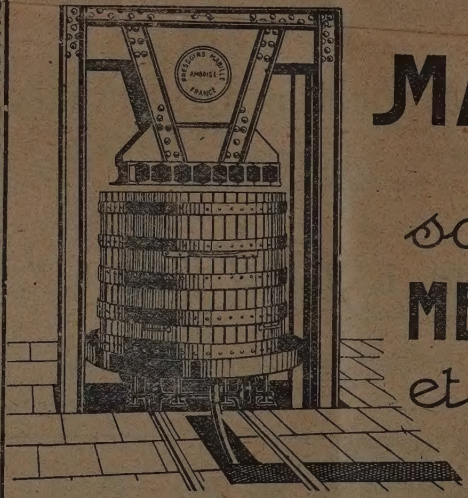
Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les Pressoirs Hydrauliques



MABILLE

sont les

MEILLEURS

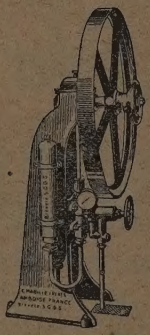
et leurs

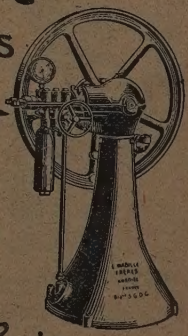
pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES





RÉALISENT

LA

PERFECTION

.....

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 843

47e Année. Tome XCII N° 2.387 Paris, 28 Mars 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Michel Flanzy . . . . . Concentration et conservation des moûts et jus de fruits, de raisins, de légumes . . . . .
André Cramois . . . . . Le financement des récoltes

Actualités

J.-L. Vidal . . . . . Chronique charentaise : Situation viticole et commerciale au début de 1940 152
R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 153
Bon Le Roy . . . . . Châteauneuf-du-Pape : La récolte 1939 et les stocks 157
Dr Armagnac Peut-on encore épandre la dolomagnésie ? . . . 158

CONCENTRATION ET CONSERVATION DES MOUTS ET JUS DE FRUITS, DE RAISINS ET DE LÉGUMES (1)

I. Considérations générales

Depuis le Congrès de Scheveningue, nous avons noté seulement une généralisation de certaines techniques de préparation, de conservation et de concentration des jus de fruits et de légumes. Cette industrie est en plein développement. Mais on y découvre trop de tendances opposées. Il est temps de l'orienter dans la voie la plus rationnelle. Pour y parvenir, il nous paraît indispensable de préciser ses principes directeurs, d'éclairer davantage certains faits expérimentaux, trop peu connus ou ignorés.

Tout d'abord, le jus de fruits ou de légumes, comme succédané de ces produits végétaux, est-il indispensable ? Il est bien prouvé que le fruit a une plus grande valeur alimentaire que le jus ; il est reconnu que le fruit est souvent plus agréable à savourer que le jus. Malheureusement, nous sommes encore impuissants à conserver assez longtemps les fruits pour en disposer quand nous le voudrions. D'aucuns envisagent bien une succession de fruits qui permettrait de passer de l'un à l'autre sans interruption ; c'est oublier que les fruits ne se ressemblent pas assez, ne se succèdent pas comme nous le voudrions. A côté de fruits aux durées éphémères, le raisin a bien une longévité inégalée par aucun fruit ; ses multiples variétés, échelonnées du Chasselas au Saint-Jeannet, permettent, dans nos régions, de le consommer frais de fin juin à novembre. Mais cela ne suffit pas, car il reste encore des périodes trop pauvres en fruit. C'est alors que les jus apparaissent vraiment indispensables.

Ensuite, loin d'opposer systématiquement un jus à l'autre, comme on le fait trop souvent, nous allons au contraire rechercher en quoi ils se complètent. Il importe donc avant tout de bien connaître la composition des jus.

(1) Rapport au Congrès 1939 de Budapest.

TABLEAU I

COMPOSITION CHIMIQUE DES JUS DE FRUITS

Ces résultats nous ont été fournis par M. H. Gachot, de Strasbourg

FRUITS	EN GRAMMES PAR LITRE							En milli-équivalents
	Eau	Extrait sec	Sucres réduct.	Saccharose	Pectines	Protides	Sels minéraux	Acides
Pommes	848	152	95	31	4,0	1,3	4,4	47
Poires	861	132	95	10	—	1,3	3,5	48
Raisins :								
Riesling	811	189	156	0	0,50	1,8	2,9	192
Chasselas	844	156	134	0	—	1,7	2,4	108
Divers	813	187	142	0	—	2,80	3,0	113
Cerises	824	176	111	3	—	4,70	4,8	95
Fraises	923	77	45	2	—	2,60	4,3	106
Framboises	896	104	60	—	—	3,80	4,5	250
Groseilles	884	116	69	—	—	3,40	4,7	400

TABLEAU II

COMPOSITION MINÉRALE DES JUS DE FRUITS
(en millimolécules par litre)

FRUITS	K_2O	Na_2O	CaO	MgO	Fe_2O_3	P_2O_5	SO_3	Cl_2	SiO_2
Pommes	22	2,3	3,5	3,7	0,2	2,5	2,4	0,2	0,5
Raisins	17	0,5	2,5	2,5	0,23	1,7	1,6	0,35	1,1
Cerises	25,5	4	4,5	3,5	1,11	2,0	0,9	0,25	0,8
Fraises	20 (2)	—	9	4,4	0,18	1,9	0,5	0,15	0,4
Framboises	23	0,8	6,5	6,2	0,25	1,6	1,5	0,65	0,3
Groseilles	26,5(2)	—	4	4,1	0,4	2,6	0,8	0,1	0,4

Enfin quant à la méthode de préparation, il faut au préalable préciser tout ce que l'on exige du jus. Sera-ce une boisson non seulement agréable et alimentaire, mais aussi douée de propriétés thérapeutiques ? Il s'agit donc de savoir, en particulier, si les vitamines, les diastases, les oligoéléments, etc., doivent avoir dans l'industrie des jus une importance déterminante. Dans l'état actuel de nos connaissances, on veut que le jus conserve tous ses éléments constitutifs jugés indispensables, quelles que soient leur proportion et leur fragilité. Si les jus diffèrent profondément par leur composition, s'ils se présentent avec une spécificité propre il faudra bien établir si l'on doit appliquer une méthode générale de préparation ou préciser la méthode la plus appropriée pour sauvegarder ces substances ou émanations si précieuses d un jus déterminé. Ainsi nous donnerons à l'industrie de tous les jus les bases scientifiques indispensables.

(2) Le dosage de Na_2O n'ayant pas été fait, les alcalins sont comptés en K_2O. Ces valeurs ont été établies sur des données communiquées par M. H. Gachot de Strasbourg.

Pour une telle œuvre, on n'aura jamais assez de toutes les activités scientifiques, industrielles et économiques. Il faut éviter tout ce qui pourrait nous diviser. En particulier, il est malheureux de lier l'industrie du jus à la croisade contre l'alcoolisme. Personne ne peut nier la valeur hygiénique des bons vins et tout le monde doit reconnaître la nocivité et le danger de certains apéritifs, de certains vins et même de certains jus. En l'espèce, ce qui importe, c'est la qualité et la modération. Nous voulons voir dans la production des boissons alcooliques et dans celle des jus deux industries majeures, dignes, l'une et l'autre, d'un plein développement pour le plus grand essor de nos productions végétales.

(*A suivre*). M. FLANZY.

LE FINANCEMENT DES RÉCOLTES (1)

L'Académie d'Agriculture a coutume d'entendre, chaque année, un exposé sur le crédit agricole mutuel et sur le développement de ses opérations qui sont devenues un élément important de la structure économique de l'agriculture.

Elle a bien voulu, à la séance du 25 octobre dernier, consacrer encore quelques instants à une communication sur l'activité récente des Caisses de Crédit agricole et sur le rôle accru qu'elles vont avoir à remplir pendant la guerre.

Une des formes modernes du crédit agricole qui semble obtenir le plus de succès en agriculture est celle qui consiste à avancer aux cultivateurs sitôt après les récoltes une fraction importante du prix de ces récoltes.

Tandis que le crédit agricole à court terme permet de prêter aux agriculteurs, au moment des achats d'engrais, de semences, d'outillage et de matières premières diverses ou lors du paiement des dépenses de main-d'œuvre, les sommes nécessaires pour acquitter ces charges, le crédit de financement permet la mobilisation de tout ou partie des récoltes dès qu'elles ont été recueillies.

Le crédit agricole à court terme est essentiellement un crédit à la production qui comporte, de la part des organismes prêteurs, une certaine surveillance de l'utilisation des sommes avancées.

On peut reprocher au crédit de financement de comporter une sorte d'automaticité qui exclut tout contrôle. Certains emprunteurs imprévoyants peuvent ainsi être tentés de l'utiliser comme crédit à la consommation.

En réalité, le financement des récoltes n'est pas un procédé de crédit absolument récent.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

Dès le début du XIXe siècle, en plein blocus continental, à un moment où les viticulteurs du Bordelais étaient dans l'impossibilité d'exporter leurs vins, un décret de l'Empereur du 25 avril 1808 avait créé une Caisse administrative de prêts aux propriétaires de vignobles du département de la Gironde.

C'était là une anticipation sur la législation du warrant agricole, le viticulteur étant autorisé à emprunter sur du vin qu'il ne pouvait vendre sans être dans l'obligation de se dessaisir du gage.

Par la création du warrant agricole les agriculteurs ont eu aussi, après la loi du 30 avril 1906, la possibilité de donner leurs récoltes en garantie d'opérations de crédit sans qu'ils en soient dessaisis.

Mais la législation des warrants agricoles imposait encore des formalités sans doute excessives puisqu'elle n'a permis que des opérations assez limitées.

De 1906 à 1938, les agriculteurs n'ont souscrit que moins de 300.000 warrants, pour un peu plus de 4 milliards de francs portant surtout sur les céréales, sur les vins et alcools et sur les bestiaux.

***

En 1935, année particulièrement difficile pour l'agriculture puisque les prix du vin se sont abaissés cette année-là jusqu'à moins de 50 francs l'hectolitre et que certaines ventes de blé se sont faites à un prix peu différent au quintal, la nécessité est apparue de perfectionner les méthodes de financement des récoltes.

C'est d'ailleurs une loi bien établie de l'économie rurale que les progrès de l'organisation professionnelle de l'agriculture ont été réalisés chez nous surtout dans les années de misère, le crédit agricole étant né de la grande crise de 1892, la coopération viticole des années malheureuses de 1906-1908 et l'organisation des producteurs de blé, des difficultés créées par les récoltes excédentaires successives de 1932, 1933 et 1934. On pourrait encore citer d'autres exemples à ce sujet.

Pour éviter un complet effondrement du prix du vin en 1935, il fallait absolument ralentir les offres de la viticulture et lui fournir le moyen d'obtenir aisément des avances sur le prix des vins en cave.

Un décret-loi du 23 octobre 1935 a alors permis aux viticulteurs de donner leur récolte en garantie par une simple inscription au bureau des Contributions Indirectes.

L'inscription confère au prêteur, sur une quantité déterminée de vin ou sur l'alcool provenant de la distillation éventuelle de ce vin, un privilège mobilier de même ordre et de même nature que celui d'un porteur de warrant agricole.

Le bureau des Contributions Indirectes où l'inscription est effectuée fait mention de cette dernière sur l'engagement de garantie.

Les acquits ou congés nécessaires pour le déplacement des vins ou alcools sur lesquels porte le privilège ne sont délivrés que sur mainlevée du porteur de l'engagement de garantie sur récoltes, émis en représentation du prêt.

La Banque de France, les Caisses de crédit agricole, les banques ont été

autorisées à escompter les engagements de gaantie comme des effets de commerce avec dispense d'une des signatures habituellement exigées.

Les mesures prises par le décret du 23 octobre 1935 se sont révélées pratiques et efficaces et les milieux viticoles ont fait le meilleur accueil aux engagements de garantie.

Elles avaient d'abord été mises en vigueur à titre provisoire jusqu'au 31 décembre 1936 mais elles ont ensuite été prorogées jusqu'au 31 décembre 1937 et rendues définitives par le décret-loi du 31 août 1937.

L'engagement de garantie n'a cessé d'être de plus en plus utilisé. C'est un moyen de crédit *souple, sans formalités* qui a apporté aux agriculteurs la sécurité dont ils avaient besoin. Il a beaucoup contribué à faire cesser les afflux d'offres sur le marché et il a ainsi facilité la reprises des cours à l'automne de 1935, de même qu'il a aidé depuis cette époque, avec la mise en vigueur des autres dispositions du statut viticole, à la sauvegarde du marché du vin et à la stabilité des cours.

Au début, les avances sur engagements de garantie étaient consenties par les Caisses de crédit agricole sur la base de 4 francs par degré-hectolitre.

En raison de la hausse des prix, elles ont été ensuite portées, d'accord avec la Banque de France à 6 francs, puis 8 francs et en dernier lieu à 10 francs par degré-hectolitre.

Le montant des avances est fixé en considération du prix du vin mais aussi en tenant compte du prix de l'alcool puisque les vins de mauvaise conservation sont distillés et que le gage sur le vin se transforme en un gage sur l'alcool provenant de la distillation.

Dans les régions de crûs, les vins à *appellations d'origine contrôlées* bénéficient d'avances plus élevées atteignant en principe 50 p. 100 du prix de ces vins.

Il est utile de souligner le rôle des coopératives en matière de financement des récoltes de vin. Dans les régions où la coopération est développée, ce sont généralement les caves coopératives qui empruntent sur les vins conservés dans les caves communes et distribuent des acomptes à leurs sociétaires au moyen des avances qu'elles ont reçues.

***

Les caisses de crédit agricole mutuel n'ont pas borné leur activité à consentir des avances pour le financement de la récolte de vin. Elles ont aussi financé d'autres produits agricoles comme l'alcool, la fécule, la résine, les laines.

Mais, c'est surtout le financement des récoltes de blé qui a pris, à lui seul, une extension considérable depuis 1936.

Il ne peut être considéré séparément de la législation de l'Office du Blé :

— D'une part, l'Office National Interprofessionnel du Blé a garanti par son aval la bonne fin des opérations de financement des récoltes de blé. Les coopératives ont pu ainsi souscrire de simples effets, sans formalités, sans

autres signatures que celles du président et d'un administrateur ou du directeur le la Coopérative.

— D'autre part, le financement a été un élément essentiel de l'application pratique du prix légal du blé prévu par la loi du 15 août 1936.

On a souvent répété depuis quelque temps, et je crois que c'est tout à fait exact, que la loi du 10 juillet 1933, dite «du prix minimum», n'avait pu être appliquée parce qu'elle n'avait pas prévu le financement, tandis que la loi du 15 août 1936 ayant institué le prix légal a connu plus de succès parce que la fixation du prix a été accompagnée de mesures permettant de payer en bonnes espèces aux producteurs ledit prix légal.

Les coopératives reçoivent le blé de leurs adhérents, sociétaires ou usagers. Elles paient ce blé dans les conditions prévues par la législation de l'Office du Blé au moyen des avances qu'elles reçoivent du crédit agricole.

En contrepartie de ces avances, elles souscrivent des effets avalisés par l'Office du Blé. Ces effets sont escomptés par les Caisses de crédit agricole mutuel qui les réescomptent dans la mesure des besoins à la Caisse Nationale de crédit agricole.

La Caisse Nationale de crédit agricole ne dispose pas elle-même de ressources personnelles suffisantes pour faire face à l'ensemble des demandes d'escompte. Elle réescompte donc à son tour à la Banque de France une partie des effets qui sont à ce moment revêtus des trois signatures exigées par l'Institut d'Emission : signature du crédit agricole, signature de l'Office du Blé et signature des coopératives créatrices des effets.

(*A suivre*) André Cramois.

ACTUALITÉS

J. L. Vidal : Chronique charentaise ; Situation viticole et commerciale au début de 1940
R. C. : Chronique viticole méridionale
Bon Le Roy : Châteauneuf du Pape : La récolte 1939 et les stocks

Chronique charentaise

Situation viticole et commerciale au début de 1940. — Au commencement de la campagne de l'année en cours, peut-être n'est-il pas indifférent de faire le point de la situation dans laquelle se trouve le vignoble charentais, parce qu'il nous semble différer de façon marquée de celle des autres régions où la vigne joue un rôle essentiel.

Deux faits actuels dominent, en pays charentais, qui, au point de vue final, agissent dans le même sens : d'une part, les graves conséquences des gelées de décembre 1938, dont la répercussion se fera sentir pendant plusieurs années ; d'autre part, de l'extérieur, une demande de marchandises très active.

Les conséquences des gelées hivernales de 1938 ont été une récolte extrêmement inégale et dans l'ensemble déficitaire, comme nous l'avons précédemment signalé. Mais cela est déjà le passé et le présent. Le prochain futur en est également influencé. Jamais, depuis la période phylloxérique, on n'avait vu arracher autant de vignes. Et beaucoup de celles qui, ayant souffert, n'ont pas été condamnées à l'arrachage, seront encore improductives en 1940, ou de production plus ou moins réduite, et de fertilité certainement diminuée pour toujours.

Comme les dégâts ont été massifs, sur les points éprouvés, il s'en suit que des viticulteurs, quand ils ne sont pas quasiment ruinés, sont dans la gêne. Ils n'ont pas toujours les moyens de replanter, en remplacement de leurs vignes détruites.

Et, même en tenant compte des replantations qui peuvent être réalisées, le vignoble productif des Charentes, notamment le plus maltraité, celui des crus principaux (Grande, Petite Champagne et Fins Bois) en sera notablement réduit, pendant la prochaine série d'années.

Il en résulte que l'on prévoit une série de récoltes futures inférieures à ce qu'elles auraient été et, sans doute, inférieures à la normale.

Le tout aggravé par la gêne que l'état de guerre apporte à tous les facteurs de la culture qui sera inévitablement moins parfaite.

Et cela, justement, correspondant à une demande de cognacs en augmentation, surtout si l'on considère les circonstances difficiles présentes.

Il en est résulté que les prix des vins et eaux-de-vie offerts par les grands négociants, jugés cependant satisfaisants, sont à l'heure actuelle dépassés.

Ces produits sont recherchés à des prix en hausse ou fermement tenus.

Voilà où en est la situatin viticole charentaise, à l'heure présente, et comment on peut ici juger l'avenir : dur et pénible pour les viticulteurs victimes de la gelée catastrophique ; plein de promesses pour ceux qui ont eu la chance d'y échapper.

J.-L. VIDAL
Directeur de la Fondation Fougerat
(Institut de Recherches Viticoles).

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 20 mars

Après une période de belles journées chaudes et ensoleillées, nous connaissons depuis le début de la semaine la grisaille et l'humidité du « temps marin » avec ciel couvert et température moins élevée.

La végétation de la vigne, sauf en quelques endroits où elle a donné des signes manifestes de mouvement, n'est pas encore partie, mais elle ne saurait tarder, ainsi qu'on peut s'en rendre compte dans les rares vignobles non encore taillés, dans lesquels la sève coule sous le sécateur. D'ailleurs, beaucoup d'arbres

et d'arbustes plus précoces que la vigne sont déjà couverts de feuilles et l'on voit les premières grappes de fleurs des lilas.

Les labours se poursuivent activement et on peut constater avec satisfaction qu'un travail considérable a été accompli dans les vignes depuis une quinzaine de jours. Dans l'ensemble, les vignobles sont bien tenus et le sol bien cultivé. Le mérite de ceux qui ont réussi ce tour de force, dans les circonstances actuelles, n'est pas mince.

On commence à voir arriver, dans nos villages, les permissionnaires détachés pour trente jours aux travaux de la terre et ce mouvement va rapidement s'amplifier. Cette heureuse mesure répond à un besoin évident de donner satisfaction aux vœux des associations viticoles, qui ne voyaient pas approcher sans appréhension l'époque des sulfatages que l'insuffisance de la main d'œuvre n'aurait pas permis d'effectuer normalement.

Ces détachements à la terre comportent naturellement, pour ceux qui en bénéficient, l'obligation de travailler effectivement. Un contrôle très sérieux est déjà organisé pour éviter des abus préjudiciables tant au point de vue moral que pour l'exécution même des travaux agricoles.

Pendant que l'on se préoccupe ainsi d'assurer dans les meilleures conditions possibles la préparation lointaine de la prochaine récolte, celle de 1939 continue à s'écouler régulièrement de nos chais méridionaux. En dehors des témoignages que nous en avons tous les jours sous les yeux, par les réservoirs qui sont expédiés de nos diverses gares, nous en trouvons de nouvelles preuves sous la forme de renseignements statistiques que l'on communique de temps en temps et qui confirment ceux que nous connaissions déjà.

Or donc, aux derniers renseignements, la distillation obligatoire aurait porté, à fin février, sur quelque 7 millions d'hectolitres de vins et les quantités d'alcool livrées auraient atteint 400.000 hectolitres. La bonne marche de l'assainissement se précise régulièrement.

De même, les sorties de la propriété dans notre région se traduisent par des chiffres intéressants. Pour les cinq premiers mois de la campagne, l'Hérault a expédié 5.880.000 hl. sur une récolte de 14.600.000 hl., alors qu'il n'en n'était sorti pour les mêmes mois de la campagne précédente que 3.240.000 h., sur une récolte de 10.320.000 hl. Dans les Pyrénées-Orientales, les sorties ont atteint 1.550.000 hl. sur 2.960.000 hl. de récolte, contre 1.460.000 hl. en 1939 sur une production de 3.800.000 hl. L'Algérie, par contre, accuse un sérieux retard, n'ayant expédié à fin janvier que 8.280.000 hl. sur 17.980.000 hl. au lieu de 10.160.000 hl. à fin janvier sur 21.500.000 hl.

Même allure satisfaisante de la consommation taxée qui s'est élevée, de septembre à janvier compris, à 19.398.000 hl. pour la Métropole et 382.000 hl. pour l'Algérie, soit 19.780.000 hl., auxquels il convient d'ajouter un certain contingent pour l'Intendance. L'an dernier, à la même époque, la consommation taxée totale était de 20.606.000 hl.

Bien que l'on continue à se plaindre des difficultés d'expéditions, on doit reconnaître que de sérieux progrès ont été réalisés. A noter, notamment, que la péréquation entre les propriétaires de wagons-réservoirs est en voie d'exécution. Certaines maisons, qui disposaient d'un matériel métallique moderne

et se l'étaient vu réquisitionner en quasi-totalité ont été dédommagées par l'attribution de wagons prélevés sur des parcs qui n'avaient fourni qu'un contingent bien inférieur. On parvient ainsi à répartir uniformément les réquisitions entre tout le monde et à réparer les involontaires injustices qui s'étaient produites lorsque l'Intendance et la Direction de l'Artillerie avaient pris possession en septembre dernier, du matériel nécessaire à leurs besoins.

Les envois par réservoirs et aussi par plateformes permettent de reconstituer petit à petit le stock du commerce de l'intérieur. Bien que ce stock soit, encore notablement inférieur à ce qu'il était l'an dernier, on n'entend plus parler, aujourd'hui, de régions qui manquent de vin ou de maisons qui sont à la veille de fermer leurs portes parce qu'elles ont épuisé leurs provisions.

Sur ce point, comme sur beaucoup d'autres, on peut dire que la campagne en cours nous aura donné le spectacle d'un complet retournement. Au début, l'énormité de la récolte et des stocks autorisait, pour l'écoulement de la production les pires craintes, aujourd'hui évanouies. La faiblesse de la tendance qui avait ému nos milieux viticoles en septembre dernier a fait place à une indiscutable fermeté. L'Intendance, qui apparaissait alors comme le sauveur de la situation avec ses prix supérieurs à ceux du commerce, se tient aujourd'hui très sensiblement au-dessous. Les pronostics pessimistes concernant la consommation taxée se sont trouvés heureusement démentis par les faits. Et l'on pourrait continuer longtemps ainsi.

Des circonstances exceptionnelles et les achats de l'Intendance sont évidemment pour beaucoup dans cette radicale évolution, mais il ne faudrait pas oublier la part importante qui revient tout simplement à l'application du statut viticole qui a largement contribué à l'élimination des petits vins inutilisables par la consommation Il faudrait d'autant moins l'oublier que certaines voix se sont élevées pour en demander la suspension, prétexte pris que le vin pourrait manquer dans notre région et que ce n'est pas le moment de distiller ce qui est susceptible de nous faire défaut demain.

Il faut faire rapidement justice de ces « histoires » qui ne tiennent pas compte qu'on a officiellement prévu une disette possible de vin en écartant de la distillation un stock de sécurité de 10 millions d'hectolitres. Les besoins de la campagne en cours sont donc largement assurés sans discussion possible, et il importe plus que jamais de conserver toute leur force à des dispositions dont nous pourrions bien avoir besoin, si la nature est généreuse cette année, pour assurer l'équilibre de la prochaine campagne.

On s'attend d'ailleurs à ce qu'une des pièces maîtresses de ce statut, l'échelonnement, soit mise en œuvre très prochainement pour libérer la quatrième tranche et peut-être le solde de la récolte 1939. Nous avons expliqué les raisons qui, à notre avis, ont retardé l'exécution de cette mesure qui ne saurait vraisemblablement plus tarder, car le Directeur Général des Contributions Indirectes, selon la formule consacrée, a communiqué au Gouvernement que les vins de 9° avaient dépassé le cours de 18 francs sur deux marchés consécutifs.

On continue à épiloguer longuement sur les conséquences possibles des restrictions de la consommation de l'alcool sur la situation vinicole. Question enchevêtrée, s'il en fut ! A côté du préjudice direct causé aux producteurs

et négociants touchés par la mesure, on fait ressortir d'une part la compensation qui pourrait résulter pour l'écoulement du vin et d'autre part le dommage subi par les finances de la Régie Commerciale des Alcools et les conséquences indirectes qui en découleraient pour l'assainissement du marché. De toute façon, les prétextes de lutte anti-alcoolique mis en avant par certains ne résistent pas à l'examen, puisque l'on sait pertinemment que l'alcoolisme véritable a pour cause essentielle l'alcool de fraude, dont la fabrication et la circulation échappent à la surveillance de l'Administration et aux droits. C'est cet alcool qu'il convient de frapper, et non l'autre. Il est bien probable d'ailleurs que des amendements seront apportés à la mesure initiale.

La situation de nos marchés méridionaux se ressent évidemment des éléments favorables que nous exposons plus haut. Les vendeurs deviennent de moins en moins nombreux et de plus en plus exigeants à mesure que s'écoulent leurs disponibilités. Par contre, le commerce régional ne paraît pas s'indisposer de la fermeté constante du marché et la clientèle de l'intérieur discute peu sur le terrain des prix. A noter même, qu'il devient impossible d'acheter sur la base des cours officiels, ceux-ci ne représentant que la moyenne de la semaine écoulée, et restant par conséquent inférieurs aux cours du moment. Indiscutablement, ce sont les vendeurs qui ont actuellement la maîtrise du marché, car chacun d'entre eux est souvent sollicité par plusieurs acheteurs en quête de marchandise.

Toute la cote est plus ou moins influencée par cette espèce de surenchère quotidienne qui ne pourra évidemment se prolonger indéfiniment et qu'il serait même dangereux de pousser au-delà de certaines limites.

Les petits vins de 8° se tiennent officiellement sur la base de 16 et 17 francs le degré, soit de 128 à 136 francs l'hectolitre. Il s'en est traité jusqu'à 142 francs dans le Carcassonnais et des 8°2 ont touché 152 francs dans l'Hérault.

Les 8°5 valent 150 à 160 francs dans le Gard, 161 francs à Narbonne, 155 francs en Roussillon et dans l'Hérault, 160 francs vers Carcassonne. Des 8°6 et des 8°7 ont été payés de 170 à 172 francs près de Béziers.

Affaires assez nombreuses en 9° en tendance très ferme, à des prix tous supérieurs à 180 francs. Il s'en est vendu à 181 francs dans les Pyrénées-Orientales, 182 et 185 francs dans l'Hérault où des 9°1 ont fait 190 francs et des 9°2 200 francs. On y a refusé 195 francs pour des 9°.

Pour les 9°5, on a trouvé preneur à 192 francs dans le Bitterois et 195 francs dans le Minervois. Des 9°6 ont fait 200 francs à Limoux et 205 francs près de Béziers, des 9°4 195 francs en Roussillon et 200 francs dans les Corbières maritimes, des 9°7 197 francs dans la haute vallée de l'Orb et 200 francs dans les Costières du Gard.

Quelques affaires en 10° à 205 et 207 francs en Roussillon où des 10°1 ont atteint 210 francs alors qu'il s'en était payé à 215 francs dans le haut-Minervois.

Enfin, signalons quelques lots de 12° enlevés à 270 francs en Roussillon, des clairettes de 11° traitées à 235 francs dans le Gard et des rosés de 11° à 230 francs dans l'Hérault.

R. C.

Châteauneuf-du-Pape. La récolte 1939 et les stocks

Les stocks de vin des récoltes précédentes déclarés avec appellation Châteauneuf-du-Pape s'élevaient au 31 août 1939 et pour l'ensemble de la délimitation, à 14.111 hl. 78 contre 13.791 en 1938.

Ils se répartissaient ainsi :

	hl.		hl.	
Bédarrides	323,93	contre	129,68	en 1938
Châteauneuf-du-Pape	12.160,33	—	12.124,76	—
Courthezon	1.152,02	—	805,60	—
Orange	475,50	—	654,00	—
Sorgues	0	—	77,00	—

Dans le courant de l'exercice les stocks ont donc subi une majoration insignifiante de 320 hectolitres. On peut donc dire qu'au 31 août dernier une quantité le Châteauneuf-du-Pape équivalente à la récolte 1938 entière avait été vendue.

En 1939 la déclaration de récolte avec appellation Châteauneuf-du-Pape s'est élevée à 31.025 hectolitres contre 32.678 en 1938 et 33.956 en 1937.

Par commune les chiffres s'établissent ainsi :

Bédarrides	1.105,43	contre	1.168,00	en 1938
Châteauneuf-du-Pape	22.708,69	—	24.882,00	—
Courthezon	4.083,32	—	3.674,00	—
Orange	2.514,25	—	2.359,00	—
Sorgues	614,00	—	594,00	—

Les chiffres ci-dessus ont été établis, comme les années précédentes, en comptant 150 kilogrammes de vendanges pour un hectolitre de vin.

La déclaration de récolte est donc inférieure de 1.653 hectolitres à celle de 1938. Les stocks ayant augmenté de 320 hectolitres, les disponibilités pour la campagne en cours sont encore inférieures de 1.333 hectolitres à celles de la campagne 1938-39 qui étaient déjà inférieures de 6.681 hectolitres aux disponibilités de 1937-38.

Ceci est la confirmation de ce que nous écrivions l'année dernière à cette place. La consommation du Châteauneuf tend à dépasser sa production. Aussi ne faut-il pas s'étonner s'il est très difficile de trouver encore des Châteauneuf à la vente et s'il faut s'attendre à une nouvelle diminution des stocks en fin d'année.

Les Châteauneuvois sont en train de récolter, en dépit des difficultés de l'heure, les fruits de 18 années de persévérants efforts, et aussi, il faut bien le dire, de l'admirable propagande que leur a libéralement accordée la Presse lors de la visite du Président de la République. Remercions-la encore, elle le mérite, comme tous ceux qui ont contribué à l'éclatant succès de cette mémorable manifestation.

Bon Le Roy.

Peut-on encore épandre la dolomagnésie ?

Nous voici au printemps et une question se pose concernant l'emploi de la dolomagnésie. Peut-on encore épandre cet excellent élément fertilisant et n'est-il pas trop tard pour en espérer cette année même des résultats contre la chlorose de la vigne et des arbres fruitiers ?

Bien que, évidemment, il soit préférable d'opter pour un épandage dans le courant de l'hiver, les nombreux essais dont les résultats m'ont été communiqués me permettent de dire qu'il n'est pas trop tard pour procéder à un apport de dolomagnésie dans les terrains chlorosants.

Mais un point ne doit pas être oublié, c'est que la dose de 800 grammes par pied est nécessaire dans la plupart des cas, pour la vigne, et de 1 kgr. 500 à 2 kgr. 500 pour les arbres fruitiers, suivant la grosseur.

J'ai assez écrit et parlé de l'action de la dolomagnésie pour ne plus revenir sur la question. Je tiens cependant à souligner que les résultats qu'il m'a été donné de constater récemment encore, confirment ceux que j'ai déjà rapportés. On peut donc en toute conscience recommander l'emploi de la dolomagnésie dans le traitement de la chlorose.

Mais qu'il me soit permis de rappeler que la chlorose étant le résultat d'une carence magnésienne du sol nourricier, c'est celui-ci, et non la plante, qu'il importe de guérir. Donc, je répète, 800 grammes de dolomagnésie (pour la vigne) et 1 kgr. 500 à 2 kgr. 500 (par arbre) sont nécessaires.

L'épandage se fera à la volée, en surface et sera toujours suivi d'un coup de scarificateur destiné à enfouir légèrement la dolomagnésie, afin que l'ensemble du sol en retire le bénéfice, car elle agit dans ce cas comme amendement bien plus que comme engrais.

H. ARMAGNAC.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

LA BOUILLIE "MACCLESFIELD"

60 POUR CENT DE SULFATE DE CUIVRE NEIGE
15 POUR CENT DE CUIVRE PUR

2 KIL. PAR 100 LITRES D'EAU

BOUILLIE MACCLESFIELD
Société Anonyme LA CORNUBIA
BORDEAUX

PROTÈGE : VIGNES, LÉGUMES, ARBRES FRUITIERS
CONTRE LE MILDIOU, LE BLACK-ROT
ET AUTRES
MALADIES CRYPTOGAMIQUES

EFFICACITÉ ABSOLUE - PURETÉ
DISSOLUTION INSTANTANÉE - ADHÉRENCE
NE TOURNE PAS - NE BRULE PAS
QUALITÉ EXTRA

Demandez la notice spéciale n° 1
envoyée gratuitement

GARRIGUE & CHALLOU, Agents généraux, Bordeaux

gagnez

par la même quantité d'azote **14 fr. 70** par sac

en achetant l'Ammonitre 20 %
au lieu de l'Ammonitre 15,5 %

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A., 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON
(Vaucluse)

les engrais
AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA — Téléphone DRAGON 89-10, 89-11
R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS
(Garantis conformes aux exigences de la Loi)
SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES
LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES
FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE
Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE
Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs.

Que choisir ?

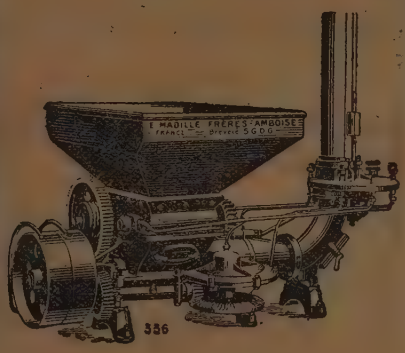
un **FOULO** chose ? machin **POMPE**

non !!! achetez une

FOULOPOMPE

Brevetée S.G.D.G. Marque Déposée

13 Années de Succès.... et plus de 1000 appareils vendus dans tous les pays vinicoles du monde, consacrent sa **Réputation** et sa **Supériorité Incontestées**



Nouveau modèle perfectionné à Hélice globique

Vitesse variable, Graissage haute pression Force réduite

Débit de 10.000 à 40.000 kgs heure

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE F.P. FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

837

ONIA ONIA

TOULOUSE

UN BON NITRATE FRANÇAIS :

LE **NITRATE** DE **CHAUX 15/5**

fabriqué dans les Usines de

L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

TOULOUSE

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES

" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ

DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO - AMMONIQUE AIGUILLE

DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le pe-maier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRE MOUILLABLE, donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence.

N'engorgeant pas les appareils.

Ne s'altérant pas.

Le meilleur marché et le plus économique.

C'est le

SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec, il est préparé par la Société des

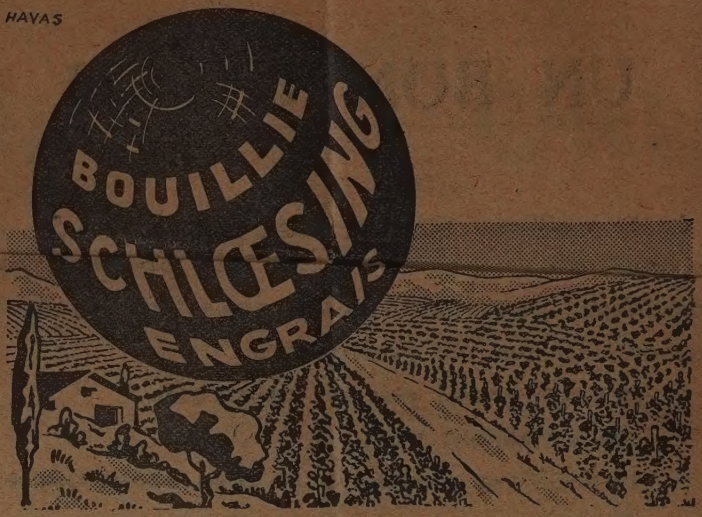
Mines de Soufre d'Apt

Agents dans toutes les Régions Viticoles,
Notices et Renseignements gratuits en écrivant
au Siège Social :

5, Rue de Nîmes, **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-56 Marseille ● Téléphone 2.16 & 6-66 ● Télég. SULFUROL-ARLES

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivré métal

CUPRO-ARSÉNICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

CUPROSTEATITE SCHLŒSING

Polysulfor, bouillie sulfocalcique *très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais [illegible] Humiques Tournissac

à base de « [illegible]sous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »	**Soufre Cuprique « Tournissac »**
à 12,50 de cuivre métal	2 kg. 500 de cuivre métal,
Action immédiate, progressive et durable.	60 % de soufre pur.
Mouillabilité parfaite.	Combat en une même opération
Adhérence résistant aux plus fortes pluies.	Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot
Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse	**Steatite Cuprique "Tournissac"**

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

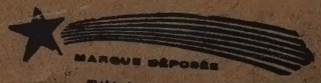
R. C. B. 50

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Maison L.-A. ANGIBAUD

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS D'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 500 B. La Rochelle

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et constants depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

IMPRIMÉ PAR L'IMP. ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS, ALENÇON (ORNE) FRANCE